ANNO PRIMO - N. 15 SABBATO 9 LUGLIO 1842.

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'

AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA

MIGLIORAMENTO DA FARSI ALLA COLTIVAZIONE DEL FRUMENTO.

Abbiamo parlato due volte nei precedenti numeri intorno ai cereali, e specialmente intorno al frumento; e perchè la circostanza lo richiedeva, ci siamo occupati della raccolta e della conservazione di esso. L'argomento però è di tanto interesse, e la coltivazione di questo prezioso grano ci sembra ancora così imperfetta, appunto perchè abbiamo sott'occhio i risultati delle comuni pratiche ordinarie, che sebbene fuor di tempo per la presente raccolta, pure non possiamo far a meno di occuparcene di bel nuovo; nè certo sarà questa, se a Dio piace, l'ultima volta che intorno ad esso tratterremo i nostri lettori.

Nessuno ignora quanto sia utile in generale rimuover la terra al piè delle giovani piante, principalmente in primavera. Questa importantissima operazione, che rende il suolo più permeabile alle benefiche influenze dell'ammosfera, e specialmente all'acqua, veicolo necessario a condurre per entro alle radici i sali che alimentano la vegetazione, pare che fino ad ora sia stata unicamente riservata, parlando di piante erbacee, agli orti ed ai giardini; ma quanto ai campi non fu generalmente applicata che alle patate, al granturco, alle barbabietole, in una parola, alle così dette raccolte sarchiate; non già al frumento, alla segala, all'orzo, e ad altre piante di questa famiglia. Gli agronomi per altro che da gran tempo riconoscono i buoni effetti della zappa e del sarchiello sulla vegetazione delle piante, raccomandano incessantemente di farne uso anche pel frumento, e vorrebbero che anche questo si zappasse e si sarchiasse in primavera come si zappa e si sarchia il granturco, il colza ecc. e a questo oggetto consigliano di coltivare il frumento in linee regolari. Senonchè questo modo di coltivazione importerebbe più tempo, più cure, e processi alquanto diversi da quelli usati nella coltivazione ordinaria; e però gli agricoltori continuano a seminar il frumento come l'hanno seminato i nostri buoni antenati. Ma seminato in questa guisa, non è possibile applicarvi la zappatura, e perciò i nostri agricoltori perdono un mezzo provato

per assicurare la prosperità delle loro raccolte, specialmente dove non si ha il buon uso di solcare (*solzar*) il frumento, operazione che equivale in parte a una rincalzatura (*redrada* o *ledrada*). E d' altra parte come si fa a cangiare un modo antico di coltivazione? Se bastasse la volontà, forse sarebbe facile conseguirlo; ma ci vogliono anche mezzi, e questi mancano spesso agli agricoltori. Non si scoraggino però quelli che fossero volonterosi di migliorare la loro agricoltura. Sappiano che vi è il modo di far approffittare di tutto il benefizio della zappatura anche al frumento seminato all' uso ordinario, e questo modo facile e da tutti adottabile si è, non ch' altro, di erpicarlo (*grapparlo*) in primavera. Degli ottimi effetti di quest' operazione noi potremmo rispondere, perchè l' abbiamo veduta praticata con pieno anzi inaspettato successo dal sig. Gio. Batt. Del Bon, uomo delle agrarie esperienze appassionatissimo. Del resto l'erpicatura dei cereali è dai moderni agronomi caldamente raccomandata come quella che ha principalmente il vantaggio di far cestire (*imbarir*) il frumento. Il cestire del frumento, cioè la produzione di nuovi gambi dal piede della pianta, è una specie di propaggine o di margotta che non può aver luogo che in quanto la pianta sia rincalzata di terra novella. Ora tutti i mezzi che servono a rincalzare, ossia a dar terra alle piante, procurano questo risultato; ma nessun mezzo è più economico e più sollecito della erpicatura.

Chi non l'ha provato, non può farsi una idea della grande influenza ch' esso ha sulla vegetazione delle piante, e sull'aumento del loro prodotto. Non bisogna però dissimulare che il successo di questa operazione dipende non tanto dall' abilità nell' eseguirla, quanto dalla sagacia dell' agricoltore nel cogliere il momento opportuno. Conviene che la terra sia asciutta, non così però che la superficie indurita impedisca all'erpice di attaccarla, o lasciandosi attaccare soltanto a salti qua e là, si scrosti in larghe piastre, o si sollevi in masse sbarbicando le piante. Ove l' agricoltore si trovi in siffatta circostanza, non rinuncierà per questo al benefizio dell' erpicatura, ma vi disporrà il suolo facendovi passar sopra un cilindro di legno (meglio ancora se scannellato) la mercè del quale la terra si rompe in piccioli frammenti, e l' erpice penetra facilmente, e smuove il suolo che non è più suscettibile di sollevarsi in piastre. Quando la terra sotto una lieve pressione o al più piccolo urto si polverizza molto meglio che venendo squarciata alla superficie, quello è il vero punto per dar mano all'erpice. Nelle terre argillose è facile coglier questo punto; ma non così nelle sabbiose, e nelle calcari, poichè lo strato superiore è spesse volte incotto e diseccato, mentre l' inferiore è ancora troppo umido. Per questa specie di terreni non vi è d' ordinario che un giorno solo favorevole all' erpicatura, e per approfittarne conviene che stiasi sull' avviso chi coltiva siffatti terreni. Questa operazione, quantunque fatta a tempo debito e in circostanze convenienti, strappa nondimeno qualche volta dalla terra un buon numero di cesti (*bari*) di frumento; ma di ciò non dee far gran caso l' agricoltore, perciocchè i piedi che rimangono, e sono sempre i più vigorosi, compensano ad usura la perdita degli altri.

Ma tanto basti per ora di questo argomento, sul quale abbiamo dato forse una lezione troppo anticipata, essendo ancora ben lontano il tempo di metterla in pratica. Ma ella ci fu suggerita dalla circostanza di essere stati colpiti dal bellissimo successo che ne ottenne il sullodato Sig. Del Bon, ad onta che per avviso stesso di lui sia stata praticata forse troppo più tardi che non conveniva, mentre il frumento era all' altezza di un piede crescente; dal che vogliamo che i nostri buoni agricoltori piglino maggiormente conforto a seguirla nell' anno venturo.

Frattanto crediamo opportuno il momento di raccomandar loro la maggiore accuratezza nella scelta del grano, anzi diremo delle spiche, da cui trarranno il grano per la futura semente. Tutti gli agricoltori devono aver più volte osservato che i nostri campi a frumento presentano ordinariamente grandissime differenze nel grado di maturità delle spiche. Questa differenza proviene, secondo qualche agronomo, dall'esser amalgamati nei semi varietà di frumenti che separate darebbero per ciascheduna un migliore prodotto. Ora è della massima importanza, per procurarsi le ricolte più abbondanti, che la semente sia purissima, cioè tutta composta d' una sola e identica varietà, affine di assicurare uno stato perfetto e uniforme di maturità. Egli è per conseguenza necessario di scegliere le spiche le più belle e le più uniformi per procurarsi una pura semente. Che se non è necessario che le spiche sieno perfettamente maturate sul gambo per l' oggetto della farina, come abbiamo detto in altro luogo, sì lo riteniamo per l' oggetto della riproduzione, paren-

doci in questa di andar più al sicuro imitando fedelmente il processo della natura. Ma quanto alla destinazione del grano pegli usi economici della vita, che è tutto affare di arte, noi possiamo scostarci dalla natura, e coglierlo prima del momento in cui essa lo destina a riprodursi. E ciò sosteniamo ora con fermezza, dacchè due illustri personaggi che onorarono testè di loro visita quello ch'essi chiamavano il nostro stabilimento agrario di Ramuscello, ci assicurarono che in Francia loro patria nessuno oggimai aspetta che il grano sia indurito nella spica per determinarsi alla mietitura. Perlocchè non temiamo di raccomandar nuovamente agli agricoltori italiani di seguir questa pratica, malgrado che in un articolo venutoci non ha guari sotto occhio l'abbiamo veduta con sentenza magistrale condannata.

Noi rispettiamo le altrui opinioni, tanto più che nulla è meno assoluto di tutto ciò che spetta all'agricoltura; ma crediamo di aver bene appoggiata la nostra, sì coll'esempio di una nazione che tutte avanza nell'incivilimento, e sì colle ragioni che ne furono addotte nel precedente numero all'articolo *Conservazione dei grani.*

ECONOMIA RURALE

FACCENDE DEL MESE DI LUGLIO

Il possidente in questo mese ha piuttosto occupazioni economiche che agrarie. Egli attende a esigere gli affitti del frumento, e ha diligenza che sia bene stagionato e secco sull'aja, e ben burattato e crivellato, e lo fa riporre nel granajo usando tutte le avvertenze altrove accennate per la conservazione dei grani. Fa poi il suo bilancio fra una raccolta e l'altra affine di non rimaner deluso nelle sue speculazioni agrarie, e pensare a tempo a regolar le spese a proporzione dell'entrata.

L'agricoltore sega i fieni dei prati naturali, e quelli sotto i filari delle viti (*piante, strenne*), e sega di nuovo le mediche, i trifogli ec. Rincalza i granturchi tardivi, zappa i cinquantini. Zappa le viti, particolarmente dov'era seminato, e fu mietuto. Osserva i tralci che non hanno alcun frutto, e se sono di quei che restano sotto alla piegatura del capo, i quali debbono essere spuntati, li svelle, e li separa affatto dalla vite: così l'umor nutritivo si restringerà tutto a quei tralci che debbon servir di capo per l'anno venturo, onde più vegeti si faranno, e più atti a render abbondante il loro frutto. Seguita a seminare saggine (*sorghi rossi*) e migli per uso de' bestiami. Semina ancora le rape. Rompe le terre ove fu mietuto, e le ara ed erpica ripetutamente, lasciando però tra un lavoro e l'altro dei lunghi intervalli, affinchè possano ripullulare tutte le sementi che contaminano il campo, e uccidere l'erbe prima che graniscano di nuovo.

Il boscajuolo tosa i cipressi e gli alberi da spalliera, regola i viali nei boschetti di delizie, e le ragnaje (*oselade, utie*).

L'ortolano coltiva ravani, carote, ravanelli, rape e piselli per l'autunno. Rincalza gli articiocchi e le fragole. Vanga gli spazii vuoti per seminarvi o trapiantarvi erbaggi per l'autunno.

Il giardiniere vanga e rivolta e concima le terre dove pianterà nell'autunno ranunculi, giacinti ecc. Cava di terra i bulbi dei narcisi di tre anni per isgravarli dalla loro prole, e lavorar le terre indurite. Circa la metà del mese incide e piega sotto terra i germogli o talli dei garofoli, e li tiene esposti al sole acciocchè gettino radici. Cava i margotti delle vaniglie fatti nella primavera, e li ripianta in altri vasi con buon terreno grasso, sciolto, e alquanto sabbioso. Finalmente vigila a inaffiare sulla sera tutte le piante.

ECONOMIA PUBBLICA

SPIEGAZIONE

del modo con cui vengono regolate le Tare, Sopratare, Bonificazioni, ecc. per la vendita delle sete italiane sul mercato di Londra, calcolate dietro una tabella in uso da più anni, ed alla quale ogni negoziante deve conformarsi.

Il modo con cui suole calcolarsi la *tara* delle balle di seta italiana che si spediscono sulla piazza di Londra, è cosa che dovrebbe essere familiare ad ogni negoziante in seta. Ciò nullameno, convinti non essere così, e convinti pure che spesso succedono delle contestazioni appunto causate dalla non conoscenza delle consuetudini locali, noi ne pubblichiamo quivi que' dati che servono di regolatore: se la cosa non sarà nuova, sarà almeno gradita, e utile tanto al possidente che al mercadante che si dedicano al commercio della seta.

1. Libb. 1. *Tret,* ossia buonifico di una libbra inglese per ogni balla di seta greg-

gia di qualunque siasi qualità. Alle sete lavorate non si concede un tale abbuono.

2. Libb. 1/2 *Draft*, ossia buon peso di mezza libbra, che egualmente si concede al compratore sopra ogni balla di seta, sia greggia che lavorata.

3. *Tare.* Le balle di seta, tanto greggie che lavorate, vengono pesate dopo spogliate della prima involtura, tele cerate, e corde al lungo, lasciandovi solo le corde all' ingiro, ed anche queste non devono eccedere il numero delle libbre di tara, cioè a dire, una corda per ogni libbra di tara, (le sovrabbondanti si tagliano) la quale vien regolata secondo il peso più o men forte della balla, come si può rilevare dall' unito prospetto.

4. *Sopratare.* Allorquando la tara eccede del peso prescritto, si deduce la così detta sopratara, la quale si regola col sottrarre oncie 2 per ogni 20 libbre del peso della balla, secondo il calcolo qui abbasso. Tale regolamento si ritiene tanto per le sete greggie, quanto per le lavorate; ad eccezione degli organzini di Piemonte pei quali si concede oncie 3 di sopratara per ogni 20 libbre di peso (*a*).

PROSPETTO, *ossia regolamento delle tare*

PESO delle Balle	Tara concessa	Tara reale	PESO delle Balle	Tara concessa	Tara reale	PESO delle Balle	Tara concessa	Tara reale	PESO delle Balle	Tara concessa	Tara reale
libbr.	1	*libb.*	*libbr.*	1	*libb.*	*libbr.*	1	*libb.*	*libbr.*	1	*libb.*
100	4	3, 6	100-110	4	3, 5	100-120	4	3, 4	120-129	4	3, 3
130	5	4, 3	130-140	5	4, 2	140-149	5	4, 1	150	6	5, 1
150-160	6	5,00	160-170	6	4,15	170-179	6	4,14	180	7	5,14
180-190	7	5,13	190-200	7	5,12	200-209	7	5,11	210	8	6,12
210-220	8	6,12	220-230	8	6,12	230-240	8	6,12	240-250	8	6,12
250-259	8	6,12	260	9	7, 6	260-270	9	7, 5	270-280	9	7, 4
280-290	9	7, 3	290-300	9	9, 2	300-309	9	7, 1	310	10	8, 1
310-320	10	8,00	320-330	10	8,15	330-339	10	7,14	340	10	8,14
340-350	11	8,13	350-360	11	8,12	360-369	11	8,11			

Per evitare adunque le sopratare, conviene attenersi diligentemente alla suddetta tabella, avvertendo che la tara reale non deve menomamente eccedere il peso marcato dalle rispettive colonne.

Esempio della maniera con cui vien calcolata la sopratara.

Per es. Una balla pesa libb. 100 lordo d' invoglio e quattro corde (già dedotte libb. 1/2 *draft* come all' art. 2).

5 tara concessa come all' art. 3. libb. 4, e Tret come all' articolo 1. libb. 1.

libb. 95

Il compratore dopo aver ritirata la balla, trova che la tara reale è di libb.	5. 4
Abbuono di oncie 2 per ogni 20 libb. come all' art. 4.	» —.10
Assieme libb.	5.14
Si deduce la tara come sopra	» 4.—
Rimane di sopratara libb.	1.14
Ossia libb. 2 (le oncie non si calcolano) che nuovamente si deducono dal peso della balla, cosicchè invece delle libb.	95.00
Sopratara libb. 1.14 eguale a	» 2.00
Residueranno sole a pagamento . . . . libb.	93.00

(*a*) La libbra inglese si divide in 16 oncie, e libbre 100 gr. venete fanno 94, 97 inglesi, e 100 libbre inglesi fanno libbre 150, 10 piccole venete.

INDUSTRIA

MEZZO MIGLIORE PER FAR IMBOZZOLARE I BACHI DA SETA

Fino da quando l'industria della seta ebbe in queste contrade culla e progresso, noi appresimo conoscere, mercè gli studii dei più zelanti educatori di bachi, che i filugelli soffrono non poco maneggiandoli, tanto nel mutarli dai letti, quanto nel porli al bosco, ove compiono nello stato di bruco, la loro vita, imbozzolandosi.

Se la foglia trinciata minutamente, priva di manichi, ramicelli e frutta, (volg. *more*) dalla nascita alla terza dormita, e la somministrazione dei soli getti novelli susseguentemente, laddove si sfronda senza recidere le verghe ai gelsi, riformò l'uso delle spessissime mute, con sommo vantaggio di spese e di tempo, talchè pei dettami de' scrittori, e per la giornaliera esperienza siamo ammaestrati bastarne sei soltanto nelle cinque inclusive età, senza mancare alle cure di un esperto educatore; non così progredì la riforma delle antiche pratiche nel convenientemente preparare ai bachi conchè comodamente appiattarsi.

A questa ultima loro epoca e quindi al mezzo di preservarli dalle nocive influenze atmosferiche per le quali più che per altre cagioni, spesso noi rimaniamo privi del ricco prodotto dei bozzoli, si ha finora pensato pochissimo. Spero che me ne sapranno buon grado i bacologi di queste provincie nel ricordar loro coi costumi più usitati, i discapiti che dai medesimi ne derivano, e suggerendo parimenti il miglior mezzo di far compiere a quest' insetto la più interessante sua trasformazione.

Il maggior numero dei villici e buona parte dei piccoli e grandi proprietarii delle provincie venete, sogliono levare dai graticci colla mano ad uno ad uno i bachi che mostrano di essere maturi, ammontichiandoli sui panieri, e trasportati poscia in altro locale, rottolarli sopra voluminose masse legnose orizzontalmente stese (volg. *fascinoni*) tra le quali a poco a poco si appigliano e si sparpagliano. Fatto ciò drizzano in piedi queste masse, le addensano le une alle altre, coprendo la soprastante area di vegetabili leggeri e flessibili, siccome paglia, gramigne, ramicelli freschi o secchi di alberi, oppure ciò ch' è peggio con tele o con carte, privando i bachi della indispensabile ventilazione e della luce, affinchè possano principiare, e compiere perfettamente i loro bozzoli.

L'altra certamente non applausibile costumanza è quella di levare i bachi tutti indistintamente dai graticci dopo la quarta dormita mediante le verghe di gelso che fornite di foglia servirono di pasto, trasportarli in altra stanza, stendendoli fittissimi sopra più lunghi e larghi graticci (volg. *grisioloni*), ove poscia viene somministrato loro il vitto coi ramicelli di gelso incrocciandoli ad ogni pasto, senza più mondarli dai civanzi del cibo, nè dagli escrementi. Al primo apparire della maturità dei bachi, o nel giorno successivo, usasi di caricarli in eccedente misura di foglia di gelso, colla ferma proposizione che dessa bastar debba finchè tutti abbisognano di mangiare. Chiudonsi poscia in ogni senso (volg. *serrare*) questi graticci con cataste di rami secchi e freschi di alberi, con sarmenti di viti, talvolta mescolate a paglie, gramigne, o con altre materie, ma in ogni caso serrando i fori tutti del locale, perchè secondo la volgare e falsa opinione di non pochi coltivatori, la ventilazione benchè più piccola che le si dasse, farebbe minorare il peso specifico dei bozzoli (volg. *galette*) allorchè abbiansi a venderle ai filatori.

La proscrizione di entrambi questi metodi, colla sostituzione dei boschetti tra i graticci stessi di educazione dei bachi, non vi è dubbio sarà per apportare vantaggiosissima riforma nella qualità e nella quantità dei bozzoli. Sebbene molti zelanti possidenti siano ora convinti di questa verità, e quindi dei danni delle antiche pratiche in proposito, pure ci duole di non veder generalmente usata questa forma d'imbosca-

mento; e per quelli che non la conoscono mi farò qui a brevemente descriverla.

Ammesso primieramente che solidi e stabilmente fissi ad intellerature sieno i graticci dalla terza età dei bachi in seguito, e questi graticci larghi quanto due persone possano darsi la mano, e lunghi tutta la stanza, meno i passaggi ai lati estremi; siano pure sovrapposti i piani gli uni agli altri a non minore spazio di sessanta centimetri. Non devesi attendere la salita al bosco dei bachi per approntare i fascetti, quali esser devono un poco più alti, affine di fermarli tra un graticcio e l' altro non solo, ma per poter allargare la parte superiore a guisa di ventaglio onde nel mezzo i bachi possano annidarsi. La prima direzione di questi fascetti dividerà in due parti eguali i graticci per lungo, e l' altra li spartirà in tante sezioni di un metro e quaranta centimetri circa, quante volte si comprenderà nel graticcio la misura medesima.

I fascetti sumenzionati (volg. *fascinetti*) si posson fare con varie specie di vegetabili facilmente rinvenibili nel proprio paese o nei circostanti; e quindi con rametti di carpine, di erica scoparia, di fragola selvatica, di brugo e di altri arbusti, nei siti montuosi e di collina; con ramicelli di ontano, di olmo, con sarmenti di vite, con ginestre miste a paglie di cereali, od a fusti di grano saraceno, o con altri vegetabili nelle posizioni di pianura; con rami di tamarisco, con steli d'asparago silvestre amalgamati alle serpeggianti gramigne, nei paesi vicini al mare. Se poi in ciascuna delle tre indicate posizioni mancassero i menzionati oggetti, riesce facile coltivare a tale oggetto le piante oleifere siccome il colzat, il ravizzone, la camellina, ed adoperare pur anche gli steli o gambi delle piante da orto, cioè della estesa famiglia dei cavoli, della cicoria, delle latughe, delle rape ecc. spogliati che siano dai loro semi.

Se io dovessi poi scegliere a quest'uso opportuni vegetabili, è raccomandabile primieramente il *chaenopodium scoparia* (volg. *scova da aja, da battù*) facile coltivarsi in terreno ferace e che vi predomina la sabbia; e l'asparago di foglia angusta che spontaneo cresce strisciandosi, sulle colline calcaree e sui nostri monti. Queste due piante a preferenza di qualunque altra, prestansi a meraviglia all' uopo perchè cogli intrecciati loro rami moltiplicano i ricettacoli alla filatura dei bozzoli, senza levare la ventilazione; ed hanno sopra le altre la facilità, perchè flessibili, di fermarsi regolarmente nelle volute località. Oltre di che serbandole pegli anni successivi (ciocchè converrebbe di fare) sono adoperabili nuovamente, tuffati prima nell'acqua i fascetti per levar loro quella seta (volg. *bava, pelaja*) che il baco stende per sospendere il suo involucro, oppure si passeranno sulla fiamma di paglia lestamente, per non bruciare i ramicelli più sottili di tali vegetabili.

Tra i principali vantaggi che questo sistema d' imboscamento offre in confronto dei due primi sumenzionati, e delle modificazioni ai medesimi da taluno operate, è quello di non ammaccare ed accoppare i bachi cadendo a terra o sui graticci nel maneggiarli, e nel trasportarli in altri locali, stracciandone spesso la testa ed i piedi; per far loro godere colla massima ventilazione perfetta salute; ottenere che tutti saliscano a loro agio al bosco, lavorino perfettamente i bozzoli, e non già in causa del capriccio degli educatori male veggenti voler obbligarli per forza a quest' opera importantissima allor quando o sono troppo maturi, o ciò ch'è peggio allorchè non siano giunti in tale stato.

Dalla esatta osservanza, e dalla giudiziosa applicazione a seconda delle circostanze, dei precetti pubblicati dai zelanti agronomi in argomento, e specialmente dal chiarissimo Co. Gherardo Freschi, e dalla riforma dei sumenzionati metodi di far imbozzolare i bachi, non è a dubitarsi di veder allontanate dalle nostre bigattiere le malattie del *negrone*, del *giallone* o della *vacca*, e della *gattina*, che vieppiù si manifestano ove i bachi si tengano troppo fitti sui graticci, e si mettano a filare in separati *grisioloni* o nei così detti *fascineri alla*

vecchia usanza; vedremo migliorare l'industria della seta in una parte ancora difettosa, giovando preconizzare pur anche che andremo esenti dalla malattia del calcino ereditata pur troppo dai nostri confratelli Lombardi, per la quale nel momento di cogliere talora il frutto delle più belle speranze, vengono mietute intiere partite di bachi di vistosa importanza.

D. Rizzi.

ECONOMIA DOMESTICA

MODO FACILE E SPEDITO D' IMBIANCARE LE TELE IN QUATTRO GIORNI

Una gentile signora, di tutte le arti domestiche peritissima, ci ha comunicato il seguente articolo sul modo più facile ed economico d' imbiancare la tela in pochi giorni.

La tela, tal quale viene dal tessitore, si pone in un mastello con acqua fredda, soprapponendovi un peso, affinchè stia tutta sommersa. La si lascia in quest' acqua tre giorni; e la sera del terzo giorno lavasi all'acqua corrente. Umida ancora, si spalma generosamente di sapone da tutte due le parti; la si rimette nel mastello, e vi si getta sopra un liscivio forte e abbondante. La mattina seguente si stende la tela al sole, avvertendo di inumidirla con acqua ogni volta che è vicina ad asciugarsi. Conservato il liscivio, questo si fa ribollire alla sera per gettarlo nuovamente sulla tela riposta nel mastello dopo essere stata al sole tutto il giorno; e nel caso che il liscivio non bastasse a coprirla, si allunga con semplice acqua. Il giorno dopo si stende nuovamente la tela al sole, per riporla nel mastello la sera, e ricoprirla del solito liscivio. Queste operazioni si ripetono per altri due giorni ancora, usando sempre l' avvertenza che la tela non si asciughi affatto per l' azione del sole, ed esponendovela un giorno da una parte, e un giorno dall' altra. La sera dell' ultimo giorno, che viene ad essere il quarto delle lisciviature, si lava la tela all' acqua corrente, si tiene durante la notte immersa in un liscivio nuovo, e il giorno dopo si risciacqua: essa sarà divenuta bianchissima.

VARIETÀ

NUOVI MEZZI DI COMUNICAZIONI, DILIGENZA PRIVATA DA VENEZIA A MOTTA

Benedette mille volte le strade nuove, le strade diritte, le strade che abbreviano il tragitto da un luogo all' altro! Quanti vantaggi non derivano all' agricoltura, al commercio, alle commodità della vita da questa facilità di trasporti e di communicazioni! Vedete i paesi che sono attraversati da buone strade, come oggi sono diversi da quello che erano quando la mancanza di strade li rendeva tanti luoghi di solitudine e di esilio. Oggidì tutti quei paesi sono ridenti; le loro campagne, non ha guari vere lande e deserti, ti presentano l' aspetto di ameni giardini; gli abitanti stessi ne sono più svegliati e più civili. Chi riconosce più Villotta, Pravisdomini, Cinto, Annone, Motta, Campagna, Magnadole, Noventa di Piave, luoghi che testè risvegliavanci l' immagine delle bolge di Dante? Ora tu percorri codesti paeselli, e queste grosse borgate in carrozza, in carrozzino, con cavalli che trottano, che galoppano, giacchè nè il fango, nè le gore gli arrestano; e quello ch'era un tempo viaggio di due giorni, e non senza pericoli, oggidì è gita di poche ore, senza rischi e senza noje. Benedette le buone strade, ma benedetti anche quelli che ne tirano partito agevolando i mezzi di trasporto! Grazie al Sig. Antonio Moro che ne istituiva uno facile ed economico tra il Friuli e Venezia passando pei nominati paesi. La mercè di questa bella idea del Sig. Moro uno che voglia andar a Venezia

in breve tempo, con poca spesa, e senza offendere il proprio decoro, s'adagia a S. Vito o a Portogruaro in una buona vettura, e spendendo poche lire se ne va in piazza S. Marco in otto ore senz' altro incommodo che di passare dalla vettura in una buonissima barca che lo aspetta a Capodargine. Parte egli invece da Venezia, sotto gli auspicii dello stesso sig. Moro? giunto che è a Motta, ritrova all'albergo del Sig. Tagliapietra vetture pronte che col prezzo fissato di L. 4.00 lo conducono a s. Vito, alla locanda Springolo; e con L. 7.00 da s. Vito a Udine, o in qualunque altro luogo gli piaccia, e a prezzi discretissimi. E non benediremo le strade, e tutti quelli che rendono il viaggiare facile ed economico?

LA CAMERA PROV. DI COMMERCIO IN UDINE

—

CIRCOLARE

Ai Sig. Negozianti della Provincia

La più terribile delle sventure colpì non guari gl'infelici Amburghesi, e ridusse in cenere gran parte di una delle più ricche, e floride Città commerciali della Germania.

Mosso a tanta disgrazia il cuore paterno dell'ottimo nostro Sovrano comandò, con suo rescritto di Gabinetto 13 Maggio decorso, di aprire in tutta la Monarchia una colletta a favore degli sciagurati abitanti di Amburgo.

Pervenutone l'ordine anche in questa Provincia, la Regia Delegazione si rivolse segnatamente alla Camera di Commercio nel riflesso, che essendo stata dal fatale incendio desolata una città rinomatissima per le sue estese relazioni commerciali, il ceto mercantile dovea più di ogni altro sentirsi toco da profonda commiserazione e pietà.

La Camera di Commercio pertanto aderendo di buon grado ai comandi che le vennero impartiti, invita i sig. Negozianti della Provincia a concorrere ad un opera si umana, e si santa con quei generosi sentimenti dei quali diedero manifeste caparre in tante ripetute occasioni.

Li previene che il Segretario e Cassiere della Camera sig. Francesco dal Fabro è incaricato di ricevere le loro offerte che verranno sul momento e per mano dello stesso contribuente annotate in apposito registro.

Quei sig. Negozianti della Provincia che non avessero per ora occasione di portarsi a Udine potranno far pervenire le loro offerte alla Camera col mezzo dei rispettivi Regj Commissariati Distrettuali di conformità prevenuti.

Il sottoscritto R. Delegato Presidente della Camera confida, che non saranno inutili le sue speciali raccomandazioni, e che i Negozianti di ogni classe coglieranno volentieri questo incontro per dare una novella prova della loro buona volontà nel soccorrer gli sventurati, e corrispondere nello stesso tempo alle pie intenzioni dell'Augusto nostro Sovrano.

Udine 13 *Giugno* 1842

L'I. R. CONS. EFF. DI GOV. R. DELEG. PRESIDENTE

CO. MARZANI

Il Vice-Presidente

LORENZO LEONE VENTURA

Il Segretario

DAL-FABRO

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.